

SIERRA DE CINTA AUTOMÁTICA HM-35



Está diseñada para el corte longitudinal de productos cárnicos congelados con hueso. Su sistema de alimentación continua permite un procesamiento estable, seguro y eficiente, eliminando las limitaciones operativas de las sierras convencionales y aumentando la productividad en procesos de gran escala. El equipo permite dividir manitas de cerdo, manitas de res, manitas de oveja, pollos enteros y otros productos similares con hueso, obteniendo cortes uniformes que facilitan los procesos posteriores de cocción, deshuesado o empaque.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Sistema automático de alimentación continua
- ✓ Corte longitudinal uniforme y de alta precisión
- ✓ Diseñada para productos congelados con hueso
- ✓ Construcción en acero inoxidable tipo 304
- ✓ Diseño higiénico de fácil limpieza y mantenimiento

BENEFICIOS

- ✓ Corte preciso y uniforme en productos congelados con hueso
- ✓ Incrementa la productividad y reduce el esfuerzo operativo
- ✓ Facilita los procesos posteriores de procesamiento y empaque
- ✓ Operación estable, eficiente y confiable



PARÁMETROS TÉCNICOS

MATERIAL	AC TIPO 304
DIMENSIONES	1400x800x1735 mm
ANCHO DE BANDA	20-100 mm ajustable
ALTURA DE BANDA	100 mm
ANCHO DE PASO DE LA MÁQUINA	20-100 mm ajustable
ALTURA DE PASO DE LA MÁQUINA	366 mm
ALTURA DE LA MESA	902 mm
TAMAÑO DE LA MESA DE TRABAJO	1400x800 mm
TAMAÑO DE LA HOJA DE SIERRA	2490x16 mm
VELOCIDAD DE HOJA	23 m/s
VELOCIDAD DE ALIMENTACIÓN	0.43 m/s
POTENCIA	3 hp
PESO	225 kg



SIERRA HM-35

[▶ Ver Video](#)